

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002 年12 月5 日 (05.12.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/096254 A1

(51) 国際特許分類: A47J 37/12, A23L 1/01
(21) 国際出願番号: PCT/JP02/05279
(22) 国際出願日: 2002 年5 月30 日 (30.05.2002)
(25) 国際出願の言語: 日本語
(26) 国際公開の言語: 日本語
(30) 優先権データ:
特願2001-165762 2001 年5 月31 日 (31.05.2001) JP
PCT/JP01/10089
2001 年11 月19 日 (19.11.2001) JP
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日
清製油株式会社 (THE NISSHIN OIL MILLS, LTD.)
[JP/JP]; 〒104-8285 東京都 中央区 新川 1 丁目 2 3 番
1 号 Tokyo (JP). 日清プラントエンジニアリング株式

会社 (NISSHIN PLANT ENGINEERING CO., LTD.)
[JP/JP]; 〒235-8558 神奈川県 横浜市磯子区 新森町
1 番地 Kanagawa (JP).

(72) 発明者: および
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 西田 稔
(NISHIDA, Minoru) [JP/JP]; 〒239-0841 神奈川県 横
須賀市 野比 3-1-6-2 0 4 Kanagawa (JP). 奥村 彰
(OKUMURA, Akira) [JP/JP]; 〒232-0006 神奈川県 横
浜市南区 南太田 1-4 9-3 5 Kanagawa (JP). 乾 利
之 (INUI, Toshiyuki) [JP/JP]; 〒243-0411 神奈川県 海
老名市 大谷 4 8 0 7-7 Kanagawa (JP).

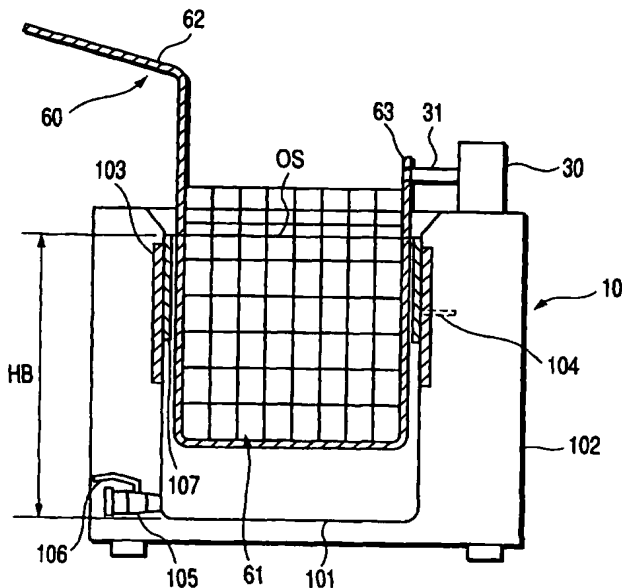
(74) 代理人: 鈴江 武彦, 外(SUZUYE, Takehiko et al.); 〒
100-0013 東京都 千代田区 霞が関 3 丁目 7 番 2 号 鈴
榮特許綜合法律事務所内 Tokyo (JP).

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB,
BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,

[続葉有]

(54) Title: METHOD OF PREPARING FRIED FOOD AND FRYING COOKER

(54) 発明の名称: フライ調理品の製造方法およびフライ調理器



(57) Abstract: Ingredients are fried in an oil layer under the condition of satisfying the relation $HA/SA^{1/2} = 0.6-3.5$, where SA is the oil surface area of the oil layer in which ingredients are fried and HA a height from the oil bottom to the oil surface.

(57) 要約:

フライ調理をする油層の油面の面積 SA と油底から油面までの高さ HA とが、 $HA/SA^{1/2} = 0.6 \sim 3.5$ なる関係を満たす条件の下で、油層中で具材をフライ調理する。

WO 02/096254 A1